

「職業技能」課程（「部分時間制」）

飲食

中式冷盤醬汁的認識與製作基礎證書（兼讀制）

課程目標	教授學員冷盤常用之醬汁的特色及製作方式
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，冷盤中常用的調味品特性及南北中國菜的汁醬分別，冷盤在中國菜的重要性，冷盤中常用醬汁的製作
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT332ES / CT242HS
香港工會聯合會	2715 6671	FU132ES / FU300HS
街坊工友服務處	2413 8787 / 2893 9968	NW117ES / NW117HS

以上課程資料以網頁及/或培訓機構最新公布為準，如有更改，恕不另行通知。詳情請向相關培訓機構查詢。